



## *Menu dîner, samedi et jours fériés*

*Pour le dîner nous vous proposons deux menus: un Menu à 35€ et un Menu à 43 €  
les entrées et les desserts sont communs aux deux menus (seuls les plats sont différents)*

*For dinner we offer two menus: a Menu at 35€ and a Menu at 43€  
(starters and desserts are common to both menus (only the dishes are different))*



### *Entrées :*

- Terrine de la Cheffe, sorbet cornichon  
(Chef's terrine, pickle sorbet)*
- Fenouil confit, crème réduite au essences de fenouil  
(Fennel, reduced cream with fennel essences)*
- Tataki de boeuf, carottes en pickels  
(Beef tataki, pickled carrots)*
- Couteaux, jus réduit de bardes et yuzu  
(Razor clams, reduced juice of bards and yuzu)*
- Foie gras de canard maison, confit d'échalottes au vinaigre de framboise  
(Homemade duck goose gras, confit of shallots with raspberry vinegar)*



### *Desserts :*

- Pommes confites façon tatin, sorbet fromage blanc  
(Tatin-style candied apples, cream cheese sorbet)*
- Cheese cake mangue  
(Mango cheesecake)*
- Vacherin oranges sanguine et sorbet chocolat  
(Vacherin blood oranges and chocolate sorbet)*
- Finger chocolat intense sur son sablé breton  
(Intense chocolate finger on its Breton shortbread)*

*ou*

*Assiette de fromages affinés  
(Mature cheeses Platter)*



### *Plat principal :*

#### *Menu à 35 €*

*Gigot d'agneau basse température  
et son jus réduits, mousseline de pommes  
de terre et légumes de saison  
(Low temperature leg of lamb and its reduced juice,  
apple mousselin, ground and seasonal vegetables)*

*ou /or*

*Saumon ,  
riz vénéré, crème à l'ail des ours  
(Salmon , vénéré rice, wild garlic cream)*

#### *Menu à 43 €*

*Ris de veau  
et son jus réduit, mousseline de pommes de terre  
et légumes de saison  
(Sweetbread and its reduced juice, potato mousseline  
and seasonal vegetables)*

*ou /or*

*Pêche du jour  
(Catch of the day according to fishermen landed )*

*Prix net service compris*